Viniflora® MELODY™

Information Produit

Description

est un mélange unique de levures *Saccharomyces cerevisiae, Kluyveromyces thermotolerans* et de *Torulaspora delbrueckii dans une proportion de 60 :20 :20.* Ce mélange de levures de Chr. Hansen assure la réalisation d'une fermentation alcoolique sûre et fiable à la fois dans les rouges et blancs tout en valorisant l'expression aromatique du vin.

Les souches non-*Saccharomyces* ci-dessus, ont été spécialement sélectionnées pour leur valorisation organoleptique des vins. Les moûts de raisins fermentés avec MELODY produisent des vins avec un caractère plus complexe, comparé à ceux obtenus à partir de fermentations avec des levures *Saccharomyces cerevisiae* seules.

La très faible production de SO^2 durant la fermentation alcoolique avec Melody TM assure une Fermentation Malo Lactique facilitée en combinaison avec la gamme de bactéries Viniflora®.

Application

Melody™ est fournie sous forme d'une Levure Sèche Active qui devra être réhydratée et activée avant de l'ajouter au vin, comme toute procédure standard pour la réactivation des Levures Sèches Actives.

Melody™ permettra de réaliser une fermentation alcoolique sûre des moûts de raisins rouges et blancs à potentiel alcoolique moyen à fort. La souche peut tolérer un niveau d'alcool de 17% vol. **Melody**™ produit de très faibles niveaux de SO_2 et d'acide volatile.

Recommandée pour les cépages où une fermentation alcoolique fiable est désirée, ainsi qu'une meilleure expression aromatique et organoleptique du vin.

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Sirah
- Carignan
- Pinot Noir
- Grenache
- Tempranillo
- Zinfandel
- Petite Sirah
- Chardonnay
- Riesling
- Sauvignon Blanc
- Pinot Gris
- Pinot Blanc

Mode d'emploi

1. Réhydratation : Ajouter la levure à de l'eau non chlorée au ratio de 1:10 (25-30°C / 77-86°F). Laisser la levure se réhydrater pendant au moins 10 minutes, puis remuer à nouveau afin d'obtenir une suspension homogène.

2. Activation : Ajouter du moût non sulfité à la suspension de levure dans un ratio de 1 :3. Laisser le mélange reposer pendant 20 minutes environ.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com

3. Acclimatation : Lorsque de petites bulles sont visibles à la surface du mélange levure/moût, ajouter le mélange à la cuve et effectuer un remontage pour s'assurer de la bonne homogénéisation.

Si le moût a une température basse (10-15°C / 50-59°F), ajuster la température de la suspension de levure lentement jusqu'à 20°C / 68°F avant d'y ajouter le moût.

Dosage Il est recommandé d'utiliser une dose de 500g pour 25 g/hl / 650 US gallons.

Données techniques

Echelle des températures *) : Limites de tolérance / Température optimale	 10-32°C (50-90°F)/ 15-28°C (59-82°F)
pH minimum *)	3.2
Tolérance au SO^2 *)	30 ppm total au moment du pressurage des raisins
Alcool maximum *)	17.0 % vol
Rendement sucre/alcool	17.7g/% vol
Production de glycérol	Environ 5-8 g/L
Stockage et durée de conservation	Les Levures Sèches Actives conservées à une température de +5°C / 41°F auront une durée de vie de 24 mois à partir de la date de fabrication. Une fois ouvert, le sachet doit être utilisé immédiatement.
Forme	Granulés brun clair
Emballage	Sachets aluminium conditionnés sous vide.

- Note : Une combinaison de plusieurs facteurs inhibant auront un effet négatif. Les tolérances individuelles ne sont valides que si les conditions sont favorables.

Conditionnement 1 X 500 g **Numéro d'article:** 679922

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com

Viniflora® MELODY™

Information Produit

Contenu du produit

Le procédé de déshydratation utilisé pour obtenir des Levure Sèches Actives est très éprouvant pour les organismes vivants comme les levures. Afin de protéger la levure pendant l'étape de production, un émulsifiant est ajouté. L'ajout d'un émulsifiant est une pratique classique pour toutes les levures produites à l'échelle industrielle (levures de boulanger, de bière ou œnologiques).

En 2010, l'Association Internationale des Fabricants d'Ingrédients pour le Vin, Oenoppia, (International Association of Wine Ingredients Manufacturers) a décidé volontairement d'étiqueter l'utilisation de cet auxiliaire de fabrication indispensable sur les paquets de levures œnologiques, afin d'augmenter le niveau d'information pour l'utilisateur.

Aujourd'hui, toutes les levures œnologiques du marché contiennent cet émulsifiant utilisé comme auxiliaire de fabrication en production. Les levures œnologiques de la gamme de Chr. Hansen contiennent moins de 1% de mono et di-glycérides d'acides gras issus de source végétale. Cet émulsifiant est largement autorisé dans les produits alimentaires dans le monde entier et a été validé avec son numéro E (E491).

Les levures de Chr. Hansen sont strictement identiques aux lots livrés dans le passé. Le seul changement concerne l'étiquetage volontaire de cet auxiliaire de fabrication.

Service Technique

L'ensemble du personnel de la société CHR HANSEN se tient à votre disposition pour toute assistance technique et demande d'informations.

Visitez le site internet de Chr. Hansen dédié au vin

www.chr-hansen.fr/produits/ingredients-du-vin.html

Les informations contenues dans ce document sont, à notre connaissance, correctes, valides, et présentées en toute bonne foi. Toutefois, aucune autorisation garantie ou liberté de contrefaçon de brevet n'est impliquée ou suggérée. Ces données vous sont communiquées uniquement pour votre information et contrôle.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com